

Erwachsenen-Speiseplan KW 34/2024

	Montag 19.08.2024	Dienstag 20.08.2024	Mittwoch 21.08.2024	Donnerstag 22.08.2024	Freitag 23.08.2024	Samstag 24.08.2024	Sonntag 25.08.2024
Suppe	Linsensuppe 	Backerbsensuppe 	Champignoncremesuppe 	Tomatencremesuppe 	Spinatcremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 
Menü 1	Spaghetti mit Rinderbolognese und Karottensalat 	Bunter Wurstsalat mit Paprika, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Brötchen 	Hähnchenbrustfilet mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffelpüree 	Geflügel-Köttbullar mit cremiger Bratensauce, Reis und Blattsalat 	Geflügelrostbratwürstchen mit Bratensauce, Karotten und Kartoffelpüree 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffeln 	Gemüsestrudel mit Bratensauce und Kartoffelpüree 
Gold Menü	Putenschnitzel natur mit Pestosauce, Spaghetti und Karottensalat 	Rinderbraten mit cremiger Bratensauce und Semmelknödeln, Chinakohl 		Schweineschnitzel natur mit cremiger Bratensauce, Eierknöpfle und Blattsalat 		Eintopf mit Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln und Karotten dazu Brötchen 	Rinderhackbraten mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffelpüree 
Pasta / Auflauf		Gemüsegulasch aus Tomaten mit Nudeln und Chinakohl 	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce, Reibkäse und Gurkensalat 	Nudeln mit Spinat-Käsesauce und Blattsalat 	Nudeln mit Linsenbolognese 	 <p>Tel: 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39</p> <p>hunger@beerschwinger-menueservice.de www.beerschwinger-menueservice.de</p> <p>Wochenend & Feiertagsessen können am Vortag des letzten Werktages der Woche bis 14:00 Uhr storniert werden, danach werden diese auch bei Nichtlieferung berechnet.</p> <p>Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie diese auf der Rückseite</p>	
Vegetarisch	Kartoffelrösti überbacken mit Gemüse und Käse dazu Karottensalat 		Vegetarische Nuggets mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln 		Kartoffeln mit Kräuterquark und Farmersalat 		
Salatteller	Blattsalat mit süß-saurem Gemüse, Curry, Ananas, Sprossen und Putenbrust, Dressing und Brötchen 	Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, Dressing und Brötchen 	Bunter Blattsalat mit Falafel und Antipasti, Dressing und Brötchen 	Salatteller mit Gemüseaultaschen, Dressing und Brötchen 	Bunter Blattsalat mit Schinken, Käse und Ei, Dressing und Brötchen 		
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Nudeln mit Tomatensauce 	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta 	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis 	Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Gaisburger Marsch 		

Änderungen vorbehalten

Sonderkost und Salatteller am Vortag bis 13:00 Uhr bestellbar. Abbestellungen nach 13:00 Uhr am Vortag müssen berechnet werden.

Dessert

wechselt täglich zwischen: Joghurt, Pudding, Früchtequark....

KW 34 19.08.-25.08.24	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Linsensuppe	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Gemüsebrühe	Z	Champignoncreme- suppe	AW,J,Z,3	Tomatencremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3	Spinatcremesuppe	AW,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J,Z,3
Menü 1	Spaghetti Rinderbolognese Karottensalat	AW,F,Z AW,AG,I,J, Z,3 Z,2	Bunter Wurstsalat mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln	AG,G,J,M, Z,2,3,8,7	Hähnchenbrustfilet Erbsen in Cremesauce Kartoffelpüree Brötchen	Z AW,AG,J, Z B,Z,3 AW,AR,A G,Z	Geflügel-Köttbullar Cremige Bratensauce Reis Blattsalat	AW,F,G,J, Z AW,AG,B, I,J,Z Z Z	Geflügelrostbratwurst Bratensauce Karotten ged. Kartoffelpüree	Z AW,AG,B, I,J,Z AW,Z B,Z,3	Blumenkohl-Käse- Medaillon Gemüse in Cremesauce Kartoffeln	AW,B,Z AW,J,Z,3 Z	Gemüsestrudel Bratensauce Kartoffelpüree	AW,B,F,J, Z AW,AG,B, I,J,Z B,Z,3
Gold Menü	Putenschnitzel nat. Pestosauce Spaghetti Karottensalat	Z AW,Z,2,3 AW,F,Z Z,2	Rinderbraten Cremige Bratensauce Semmelknödel Chinakohlsalat	AW,AG,B, I,J,Z AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z Z	Schweineschnitzel nat. Cremige Bratensauce Eierknöpfle Blattsalat	Z AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z Z	Eintopf mit Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln und Karotten Brötchen	AW,AG,B, I,J,Z AW,AR,A G,Z	Rinderhackbraten Bratensauce Mischgemüse Kartoffelpüree	G,J,Z AW,AG,B, I,J,Z AW,J,Z,3 B,Z,3				
Pasta / Auflauf			Gemüsegulasch aus Tomaten Nudeln Chinakohlsalat Essig-Öl Dressing	AW,AG,I,J, Z,2 AW,F,Z Z AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,3,5	Cannelloni veg. Tomatensauce Reibkäse Gurkensalat Essig/Öl	AW,AG,B, F,I,I,Z,3 AW,AG,I,J, Z,3 B,Z Z,2	Spinat-Käsesauce Blattsalat Essig-Öl Dressing	AW,B,Z Z AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,3,5	Linsenbolognese	AW,AG,G, I,J,M,Z,3				
Vegetarisch	Kartoffelrösti überbacken mit Gemüse und Käse Karottensalat	B,Z Z,2			Nuggets veg. Erbsen in Cremesauce Kartoffeln	AH,I,Z AW,AG,J, Z Z		Kartoffeln Kräuterquark Farmersalat	Z AG,B,J,Z AW,F,J,Z, 2,3					
Salatteller	Salatteller Dressing Brötchen	AW,AG,I,J, M,Z,3 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Salatteller Dressing Brötchen	B,Z,6 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Salatteller Dressing Brötchen	AW,Z B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Salatteller Dressing Brötchen	AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,2,3,5 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Salatteller Dressing Brötchen	B,F,Z,2,3,7 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z				
Sonderkost	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta	Z	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	D,Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Gaisburger Marsch	J,Z,3	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Z	Rinderbraten mit Bratensauce, Z Karotten-Erbsen-Gemüse und Kartoffeln	

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z
AR	Gluten,Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien	
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte	
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse	Obst gewachst, vor Verzehr
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse	
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse	
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite	
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine	
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse			

Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel
9	gewachst

Aus Gründen der Regeneration werden unsere Hauptkomponenten teilweise mit der zugehörigen Sauce angegossen. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden.